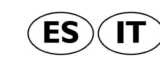
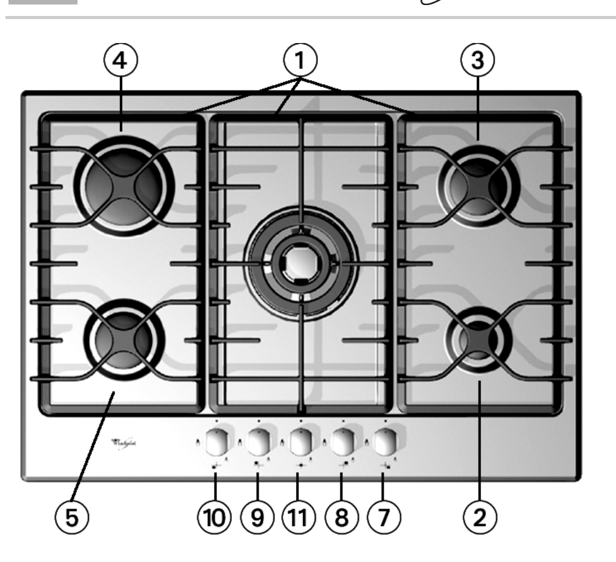
FICHA DE DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO





1. Rejillas amovibles
2. Quemador auxiliar
3. Quemador semirrápido
4. Quemador rápido
5. Quemador semirrápido
6. Quemador de 4 anillos
7. Mando del quemador auxiliar
8. Mando del quemador semirrápido
9. Mando del quemador rápido
10. Mando del quemador semirrápido
11. Quemador de 4 anillos

SÍMBOLOS

- ● Salida cerrada
- Llama al máximo
- Llama al mínimo

FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES

- Para encender uno de los quemadores, gire el mando correspondiente en dirección contraria a la de las agujas del reloj hasta la posición de llama al máximo .
- Presione el mando contra el panel de control para encender el quemador.
- Una vez encendido el quemador, mantenga el mando presionado durante unos 5 segundos para permitir que se caliente el termopar.
  La finalidad del dispositivo de seguridad es cortar el suministro de gas al quemador si la llama se apaga accidentalmente (debido a corrientes de aire, interrupciones del suministro de gas, rebosamiento de líquidos, etc.).
- **El dispositivo no debe presionarse durante más de 15 segundos. Si transcurrido este tiempo el quemador no permanece encendido, espere al menos un minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.**

- El quemador puede apagarse al soltar el mando. Esto significa que el termopar no se ha calentado lo suficiente. En tal caso, repita los pasos anteriores.

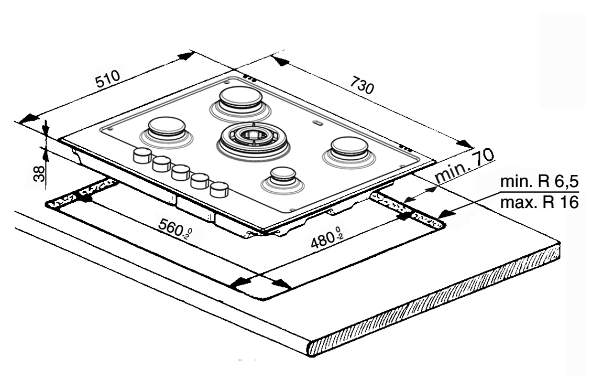
CONSEJOS PRÁCTICOS PARA UTILIZAR LOS QUEMADORES

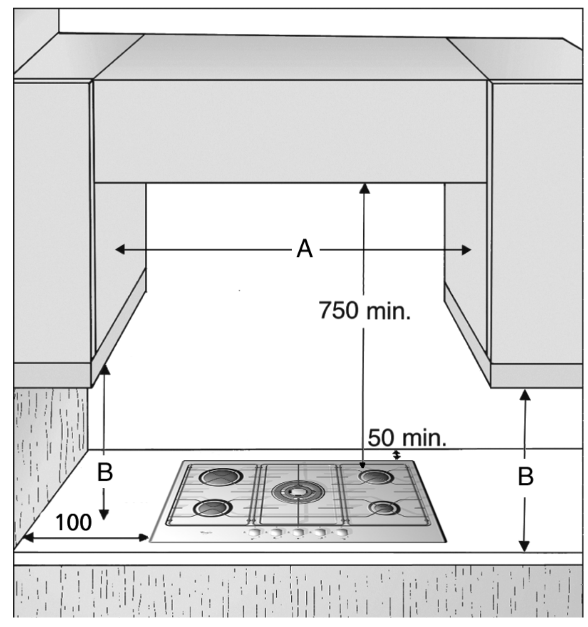
Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores, siga estos consejos:

- Utilice recipientes cuya base coincida con el tamaño de los quemadores (consulte la tabla al lado).
- Utilice exclusivamente ollas y sartenes con fondo plano.
- Utilice la cantidad de agua correcta para cocinar alimentos con el recipiente tapado.
- En caso de ollas con la base convexa (WOK), utilice la rejilla de soporte que se incluye, que debe colocarse en el quemador de 4 anillos.

Quemador	Ø recipiente
4 anillos	de 24 a 26 cm
rápido	de 24 a 26 cm
semirrápido	de 16 a 22 cm
auxiliar	de 8 a 14 cm

DIMENSIONES Y DISTANCIAS QUE DEBEN RESPETARSE (mm)





NOTA: Si la distancia “A” entre los armarios de cocina está entre 600 mm y 730 mm, la altura “B” debe ser de 520 mm como mínimo. Si la distancia “A” entre los armarios de cocina es mayor que la anchura de la placa de cocción, la altura “B” debe ser de 400 mm como mínimo.
Antes de instalar una campana por encima de la placa de cocción, consultar las instrucciones de instalación, donde se especifican las distancias correctas.

TABLA DE INYECTORES — CATEGORÍA II2H3+

Tipo de gas empleado	Tipo de quemador	Referencia del inyector	Capacidad térmica nominal kW	Consumo nominal	Capacidad térmica reducida kW	Presión del gas (mbar) mín.	nom.	máx.
GAS NATURAL (Metano) G20	4 anillos rápido semirrápido auxiliar	139 128 95 78	3,50 3,00 1,65 1,00	333 l/h 286 l/h 157 l/h 95 l/h	1,50 0,60 0,35 0,30	17	20	25
GAS DE PETRÓLEO LICUADO (Butano) G30	4 anillos rápido semirrápido auxiliar	95 87 67 50	3,50 3,00 1,65 1,00	254 g/h 218 g/h 120 g/h 73 g/h	1,50 0,60 0,35 0,30	20	28-30	35
GAS DE PETRÓLEO LICUADO (Propano) G31	4 anillos rápido semirrápido auxiliar	95 87 67 50	3,50 3,00 1,65 1,00	250 g/h 214 g/h 118 g/h 71 g/h	1,50 0,60 0,35 0,30	25	37	45

Tipo de gas empleado	Configuración del modelo	Capacidad térmica nominal kW	Consumo total nominal	Aire necesario (m^3) para la combustión de 1 m^3 de gas
G20 20 mbar	5 quemadores	10,8	1028 l/h	9,52
G30 28-30 mbar	5 quemadores	10,8	785 g/h	30,94
G31 37 mbar	5 quemadores	10,8	771 g/h	23,80

SUMINISTRO ELÉCTRICO: 230 V ~ 50 Hz

Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, lea atentamente las instrucciones de uso y guárdelas para futuras consultas.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool USA
© Copyright Whirlpool Europe S.r.l. All rights reserved

PRECAUCIONES Y CONSEJOS GENERALES

Para utilizar la placa correctamente, lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para consultas futuras.

- Estas instrucciones sólo son válidas para aquellos países cuyas abreviaturas aparezcan en la ficha de descripción del producto y en la placa.
- Mantenga el material de embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliuretano, etc.) fuera del alcance de los niños, puede ser potencialmente peligroso.
- Compruebe que la placa no ha sufrido daños durante el transporte y quite la película protectora de las piezas.
- **Esta placa (clase 3) se ha diseñado para utilizarse exclusivamente para la cocción de alimentos en ambientes domésticos. Cualquier otro uso (por ejemplo, para calentar una habitación) es inadecuado y potencialmente peligroso.**
- **La instalación y las conexiones de gas/eléctricas de este aparato debe realizarlas un técnico cualificado, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las normas de seguridad locales vigentes.**
- **Este aparato sólo debe instalarse y utilizarse en lugares bien ventilados y de acuerdo con las normas vigentes. Lea las instrucciones detenidamente antes de instalar y utilizar el aparato.**
- **Los ajustes de gas y la presión de alimentación se indican en la placa de características aplicada sobre el fondo de la placa de cocción. Si se utiliza un tipo de gas distinto, consulte el apartado "Conversión a distintos tipos de gas".**

REFERENCIAS A REGLAMENTOS LOCALES



Las instalaciones de gas para cocinas domésticas deben cumplir con las **Normas Básicas de Instalaciones de Gas en Edificios Habitados,** publicada en el **B.O.E. nº 77** de 30 de marzo de 1974.

CONSEJOS PARA PROTEGER EL MEDIO AMBIENTE

1. **Embalaje**
   El material de embalaje es totalmente reciclable, según indica el símbolo de reciclado, que lo identifica como material que debe enviarse a los centros de desecho locales.
2. **Producto**
   Este aparato lleva la marca CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
   La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.
   El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto indica que no se puede tratar como un residuo doméstico. Debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos.
   Deséchelo de conformidad con las normas locales para la eliminación de residuos.
   Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de este producto, ponerse en contacto con el ayuntamiento, el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde se adquirió el producto.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

- Esta placa de cocción se ha diseñado, construido y puesto a la venta de acuerdo con:
  - las normas de seguridad de la directiva CEE "Gas" 90/396;
  - los requisitos de seguridad de la Directiva 2006/95/CE Baja Tensión (que sustituye a la Directiva 73/23/CEE y posteriores enmiendas);
  - los requisitos de protección de la Directiva CEE "EMC" 2004/108/CE;
  - los requisitos de la directiva 93/68 de la CEE.
- Esta placa de cocción es adecuada para el contacto con alimentos y es conforme a la norma (CE) n. 1935/2004.

NOTAS:

- El uso inadecuado de las rejillas puede dañar la superficie de la placa. No las coloque boca abajo ni las arrastre sobre la placa.
- Si la placa tiene una superficie de vitrocerámica, no utilice:
  - planchas de hierro colado, sartenes ni ollas de barro;
  - difusores de calor (p. ej. rejillas metálicas);
  - dos quemadores para el mismo recipiente.
- En caso de uso prolongado, puede ser necesaria una ventilación adicional (abrir una ventana o aumentar la potencia del extractor).
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (niños inclusive) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios, salvo que primero hayan recibido la instrucción debida o estén bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad.
- Mantenga a los niños alejados de la placa cuando se esté utilizando y no les permita jugar con los mandos ni otras partes del aparato.
  Advertencia: Los asientos protectores de goma situados debajo de las rejillas representan un riesgo y los niños pueden atragantarse en caso de que los traguen. Cuando quite las rejillas, asegúrese de que los asientos están colocados correctamente.
- **Atención**: la tapa de cristal (si se incluye) puede romperse con el sobrecalentamiento. Antes de cerrarla, compruebe que los quemadores están apagados.

Cuando haya terminado, asegúrese de que los mandos están en la posición de apagado y corte el suministro de gas al aparato

INSTALACIÓN

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL INSTALADOR

- **Esta placa de cocción se puede empotrar en una encimera de entre 20 y 40 mm de grosor.**
- **Si no hay horno instalado debajo de la placa, inserte un panel de separación con una superficie que, como mínimo, sea igual al tamaño de la abertura en la encimera. Este panel debe estar situado a una distancia máxima de 150 mm por debajo de la parte superior de la superficie de trabajo y en ningún caso, a menos de 20 mm de la parte inferior de la placa. Para instalar un horno debajo de la placa, asegúrese de que sea de la marca Whirlpool y esté equipado con un sistema de refrigeración. El fabricante declina toda responsabilidad si se instala un horno de otra marca debajo de la placa.**
- **Antes de la instalación, asegúrese de lo siguiente:**

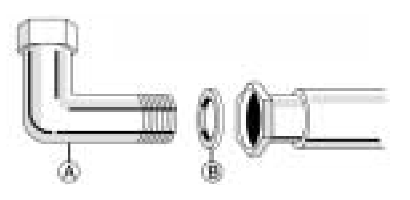
- **El suministro de gas (tipo y presión) es compatible con los ajustes de la placa (consulte la placa de características y la tabla de inyectores).**
- Las superficies de muebles o aparatos adyacentes a la placa son térmicamente resistentes, de acuerdo con las normas vigentes.
- Las sustancias de la combustión se eliminan al exterior a través de las campanas extractoras o ventiladores eléctricos montados en ventanas o paredes.
- La circulación natural del aire se asegura a través de una abertura en la pared de al menos 100 cm^2, que debe estar:

a) situada en una pared que comunique con el exterior de la habitación que se va a ventilar y ser permanente;
b) construida de manera que no se pueda obstruir desde el interior ni el exterior (ni siquiera accidentalmente);
c) protegida por rejillas de plástico, metal o red, etc. que no reduzcan el área real mencionada anteriormente;
d) situada cerca del suelo y colocada de manera que no interfiera con el buen funcionamiento del dispositivo de aspiración.

INSTALACIÓN

CONEXIÓN DEL GAS

- **El sistema de suministro de gas debe ser conforme con las normas locales.**
- En el apartado “Referencias a reglamentos locales” se incluyen las normas locales específicas de algunos países. Si no aparece la información correspondiente a su país, solicítela al instalador.
- La conexión de la placa al sistema de tubería de gas o a la bombona debe realizarse mediante un tubo de cobre o acero rígido que cuente con acoplamientos conformes con las normas locales, o mediante un tubo flexible con superficie continua de acero inoxidable conforme con las normas locales. La longitud máxima del tubo flexible es de 2 m lineales.
- Antes de conectar el tubo al tubo acodado (**A**), coloque la arandela (**B**) según la norma EN 549.

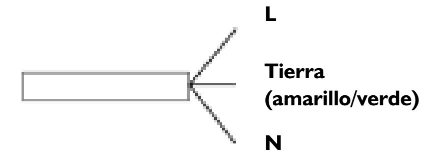


Atención: si se utiliza un tubo flexible de acero inoxidable, debe instalarse de modo que no toque las partes móviles del mueble. Debe pasar por zonas sin obstrucciones en las que sea posible inspeccionarla en toda su longitud.

- Tras realizar la conexión con el suministro de gas, compruebe si hay fugas mediante la aplicación de agua jabonosa.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

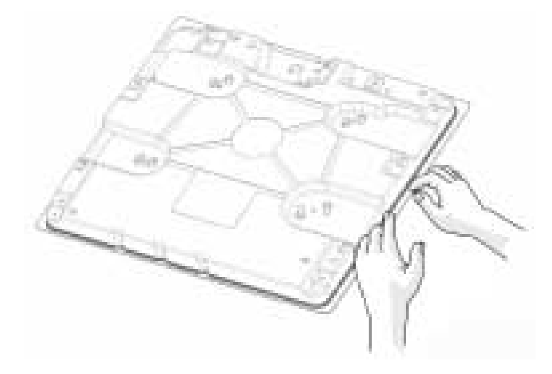
- **Las conexiones eléctricas deben cumplir las normas locales.**
- La información relativa a voltaje y absorción de potencia se encuentra en la placa de características.
- **La ley obliga a que este aparato incluya conexión a tierra.**



- **El fabricante no se hará responsable de lesiones a personas o animales ni de daños a la propiedad derivados del incumplimiento de estos requisitos.**
- **Cuando instale la placa, incluya un disyuntor monopolar con separación de al menos 3 mm entre los contactos.**
- **Si fuera necesario sustituir el cable de alimentación eléctrica, sólo deberá utilizarse un cable de características idénticas a las del original suministrado por el fabricante (tipo H05V2V2-F T 90 °C o H05RR-F). Esta operación debe realizarla un electricista cualificado.**

MONTAJE

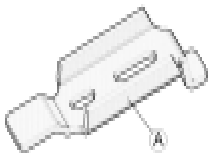
Una vez se haya limpiado el perímetro, coloque la junta en la placa como se muestra en la figura.



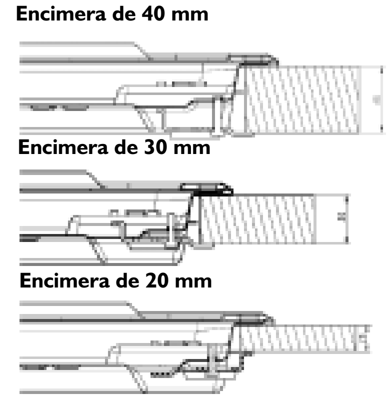
Coloque la placa en la abertura realizada en la encimera respetando las dimensiones indicadas en la ficha de descripción del producto.

Nota: el cable de alimentación debe tener la longitud suficiente para que se pueda extraer hacia arriba.

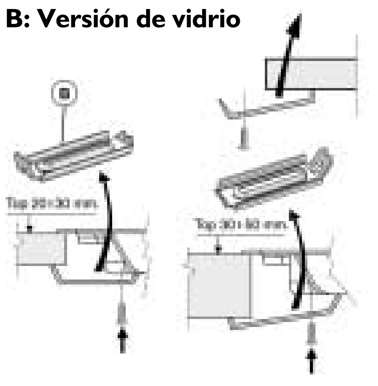
Para fijar la placa, utilice las abrazaderas **(A)** o **(B)** suministradas. Coloque las abrazaderas en las ranuras correspondientes indicadas por las flechas y fíjelas mediante tornillos apropiados para el grosor de la encimera (consulte la figura de la derecha).



A: Versión de metal



B: Versión de vidrio



AJUSTES EN FUNCIÓN DE LOS DISTINTOS TIPOS DE GAS

Si el aparato va a utilizarse con un tipo de gas distinto al especificado en la placa de características y en el adhesivo naranja pegado sobre la placa, cambie los inyectores.

Quite el adhesivo naranja y guárdelo con el manual de instrucciones.

Utilice reguladores de presión adecuados para las presiones de gas que se indican en la ficha de descripción del producto.

- El cambio de los inyectores de gas debe realizarlo el Servicio de Asistencia Técnica o un técnico cualificado.
- Si no se incluyen los inyectores con el aparato, solicítelos al Servicio de Asistencia Técnica.
- Ajuste el suministro al mínimo.

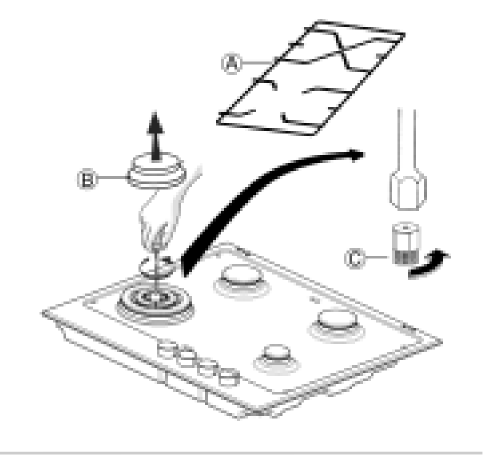
<u>Nota</u>: si se utiliza gas de petróleo líquido (G30/G31), el tornillo para ajustar el suministro al mínimo debe apretarse al máximo.

Si tiene dificultades para girar los mandos de los quemadores, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para que sustituyan las tapas del quemador.

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES (consulte la tabla de inyectores en la ficha de descripción del producto)

- Retire las parrillas (A).
- Extraiga los quemadores (B).
- Con una llave de cubo del tamaño adecuado (C), desenrosque el inyector (C).
- Sustitúyalo por el inyector correspondiente al nuevo tipo de gas.

Antes de instalar la placa, recuerde fijar la placa de calibración del gas suministrada con los inyectores, de modo que incluya la información existente relativa a la calibración del gas.



AJUSTE DEL SUMINISTRO DE GAS AL MÍNIMO

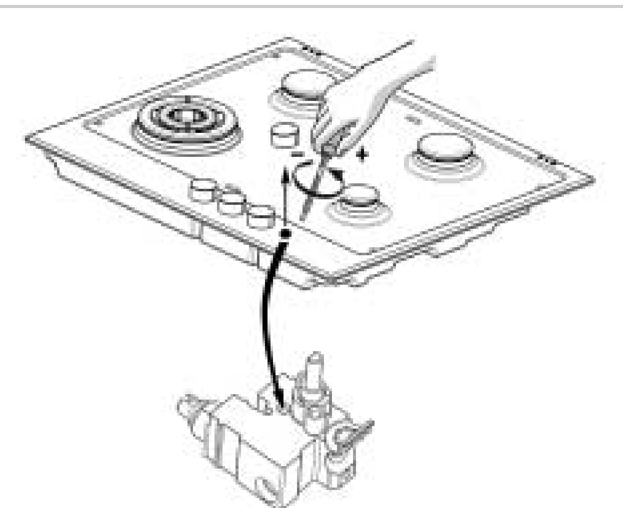
Para asegurarse de que el suministro mínimo está ajustado correctamente, quite que mando y realice lo siguiente:

- apriete el tornillo para reducir la altura de la llama (-),
- afloje el tornillo para aumentar la altura de la llama (+).

El ajuste debe realizarse con la posición de suministro de gas en el mínimo (llama pequeña) .

- No es necesario ajustar el aire principal de los quemadores.
- Encienda los quemadores y gire los mandos de la posición máxima a la posición mínima para comprobar la estabilidad de la llama.

Después de realizar el ajuste, vuelva a sellar la junta con cera o un material similar.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Para mantener la placa en perfectas condiciones, límpiela después de cada uso y quite los restos de alimentos.

Antes de limpiarlo, desconecte la placa del suministro y espere a que se enfríe.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE LA PLACA

- Todas las partes esmaltadas y vitrificadas deben limpiarse con agua tibia y una solución neutra.
- Las superficies de acero inoxidable pueden mancharse debido al agua calcárea o a detergentes abrasivos si dejan en contacto durante mucho tiempo. Los restos de alimentos (agua, salsas, café, etc.) deben limpiarse antes de que se sequen.
  Límpielos con agua tibia y detergente neutro, y séquelos con un paño suave o gamuza. Limpie los restos de alimentos quemados con limpiadores específicos para superficies de acero inoxidable.
- No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro o estropajos de hierro.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No emplee productos inflamables.
- No deje sustancias ácidas o alcalinas, como vinagre, mostaza, sal, azúcar o zumo de limón sobre la placa.

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS DE LA PLACA

- Para limpiarlos, es necesario quitar las parrillas, las tapas y los quemadores.
- Límpielos a mano con agua tibia y detergente no abrasivo, quite con cuidado los residuos de alimentos y compruebe que las aberturas de los quemadores no están obstruidas.
- Enjuague y seque con cuidado.
- Vuelva a colocar los quemadores y las tapas en su sitio.
- Al colocar las parrillas, asegúrese de que el área de las parrillas donde se apoyan las ollas está alineada con el quemador y que los asientos de los quemadores están encajados correctamente en el lugar correspondiente. En caso de parrillas individuales, asegúrese de que encajan en el saliente de la tapa del quemador.
- Los modelos equipados con dispositivo de encendido eléctrico y termopares de seguridad requieren una limpieza exhaustiva del extremo de la bujía para asegurarse un funcionamiento correcto. Compruebe estos elementos con frecuencia y si fuera necesario, límpielos con un paño húmedo. Los restos de alimentos quemados deben eliminarse con un palillo o una aguja.

  Nota: para evitar daños en el dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La placa puede que no funcione o funcione de forma incorrecta. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, consulte la guía de solución de problemas para determinar el problema.

1. **El quemador no se enciende o la llama no es uniforme**
   Compruebe si:

- Se ha cortado el suministro de gas o eléctrico y en concreto, si el mando del gas está abierto.
- La bombona de gas está vacía.
- Las aberturas de los quemadores están obstruidas.
- El extremo del dispositivo de encendido está sucio.
- Las piezas de los quemadores están colocadas correctamente.
- No hay corrientes de aire alrededor de la placa.

2. **El quemador no permanece encendido**
   Compruebe si:

- Al encender el quemador, el mando se ha mantenido presionado durante tiempo suficiente para activar el sistema de protección.
- Las aberturas del quemador no están obstruidas junto al termopar.
- El extremo del termopar está sucio.
- Si el ajuste de gas mínimo es correcto (consulte el apartado correspondiente).

3. **Los recipientes no son estables**
   Compruebe si:

- La parte inferior del recipiente es completamente plano.
- El recipiente está centrado en el quemador.
- Se han colocado de forma incorrecta las parrillas.

Si después de realizar estas comprobaciones el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica más cercano.

SERVICIO DE ASISTENCIA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, asegúrese de que dispone de la siguiente información:

- tipo de problema o fallo;
- modelo exacto (que se incluye en la ficha de descripción del producto y la garantía);
- el número de servicio, que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de características situada debajo de la placa y en la garantía;
- su dirección completa y el número de teléfono.

Si fuera necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con **el Servicio de Asistencia Técnica autorizado,** según se indica en la garantía.

Nota: El incumplimiento de estas instrucciones puede comprometer la seguridad y la calidad del producto.

SERVICE 0000 000 00000

Fabricante:
Whirlpool Europe S.r.l.
Viale G. Borghi, 27
21025 Comerio (VA)
ITALIA